	AIGUILLETTE ORANGE EGOUTTEE CONFITE - 1 KG		**Page1/3**
	DGF SERVICE		
	Code produit :	**05606**	**MAJ : 13 Novembre 2006**
	Code barre produit :	**3584730 05606 5**	**Révision : 004**

Description du produit :
Oranges confites obtenues par déshydratation osmotique ménagée dans un sirop de glucose et de sucre

Forme : lamelle d'écorce
Couleur : orange naturelle

Conditionnement :
Boîte plastique polypropylène
Poids net : 1 kg

1 fardeau = 12 boîtes
Poids net fardeau : 12 kg

Etiquetage :
Sur la boîte :
* Liste des ingrédients
* DLUO : MM/AAAA
* Lot : XXX XXX

Ingrédients :
Ecorces d'orange, sirop de glucose-fructose, saccharose, correcteur d'acidité : E330, conservateur: E220 (sulfites).

Mode d'emploi :
Décoration et aromatisation des pâtisseries et confiseries.

Conservation :
9 mois

Conditions de stockage :
Dans un endroit frais et aéré.

	AIGUILLETTE ORANGE EGOUTTEE CONFITE - 1 KG	**Page 2/3**
	DGF SERVICE	
Code produit :	**05606**	**MAJ : 13 Novembre 2006**
Code barre produit :	**3584730 05606 5**	**Révision : 004**
Code barre carton :	**3584731 05606 4**	

Procédé de fabrication :

Inspection des fruits en conformité avec les spécifications à réception.
Bain d'eau.
Blanchiement.
Confisage dans un sirop de glucose et fructose pendant 2-3 jours jusqu'à obtention du brix visé.
Egouttage. découpe à la longueur désirée.
Tri manuel, détection de métal, emballage.

Produit d'origine : Végétale

Pays d'origine : FRANCE

Composition :

53.86 %	Ecorce d'orange
23.04 %	Sirop de glucose fructose de blé
23.04 %	Saccharose
0.04 %	Correcteur d'acidité : acide citrique E330
0.01 %	Anhydride sulfureux (résiduel) E220

Valeurs nutritionnelles :

Extrait sec	Glucides	Protides	Lipides	Valeur énergétique
80.7 %	79.5 %	1 %	0.2 %	323 Kcal/100g 1350.14 KJ/100g

Caractéristiques microbiologiques :

Critères	Taux (germes / g)
Germes totaux	<2000
Levures / Moisissures	<500

Caractéristiques physico-chimiques :

Critères	Valeurs
pH	3.8 - 4.2
Brix	77 - 80°
Pédoncules	<5/10kg
Queues	<5/10kg
Morceaux de feuilles	<2/10kg
Pépins	< 0 / kg
SO2	< 100 ppm

Démarche HACCP : OUI

Information OGM : Ce produit ne nécessite aucune mention étiquetable concernant les OGM au sens des règlements CE 1829-2003 et CE1830-2003.

	AIGUILLETTE ORANGE EGOUTTEE CONFITE - 1 KG		**Page 3/3**
	DGF SERVICE		
	Code produit :	**05606**	**MAJ : 13 Novembre 2006**
	Code barre produit :	**3584730 05606 5**	**Révision : 004**
	Code barre carton :	**3584731 05606 4**	

Information pour régimes particuliers :

- Lait et dérivés	- Oeuf	- Porc
- Poulet	- Poisson	- Fruit de mer
- Protéine de soja	- Huile de soja	- Gluten
- Maïs et dérivés	- Arachide	- Noix et fruits à coques
- Sésame	- Cacao	- Phénylalanine
- BHA/BHT (E320-E321)	- Parabenzène (E214->E219)	- Colorants azo (E102,E104,E110,E122,E124,E129)
- Acide benzoïque (E210->E213)	- Acide sorbique (E200->E203)	X Sulfites (E220->E227)
- Glutamate	- Lupin et dérivés	- Céleri et dérivés
- Moutarde et dérivés	X Blé et dérivés	- Mollusques et dérivés

X substance présente dans le produit en tant qu'ingrédient ou composant d'un des ingrédients.
0 possibilité contamination croisée, présence éventuelle de traces de cette substance dans le produit.
- absence de cette substance dans le produit.

Palettisation :

1 couche = 5.00 fardeaux
1 palette = 7.00 couches = 35 fardeaux
1 palette = 420 **kg net**
Type palette : 120 x 100 cm

Imprimez cette page | Fermez cette fenêtre

© DGF Industries Zone Industrielle des Cettons.
78570 CHANTELOUP LES VIGNES
Les informations de ce document sont données à titre indicatif. DGF se réserve le droit de modifier ces éléments sans préavis.